TWILIGHT EXPRESS
MIZUKAZE

2021.3.25

「TWILIGHT EXPRESS 瑞風（みずかぜ）」
新たな「食の匠」を発表

西日本旅客鉄道株式会社（大阪市北区、代表取締役社長:長谷川一明、以下「JR 西日本」）の「TWILIGHT EXPRESS 瑞風」は、2021年4月14日(水)より運行を再開します。
このたび、第15期(2021年10月から2022年2月出発分)の募集を2021年4月7日(水)から開始するにあたり、2021年10月から新たに3名の料理人が「瑞風」の食事を監修する「食の匠」として加わります。2021年3月24日(水)にJR西日本 本社４Ｆ大会議室にて、記者発表会を執り行わせて頂きましたので、お知らせいたします。尚、本会見はオンラインでも同時配信を実施いたしました。

本会見では、まず初めに、西日本旅客鉄道株式会社 執行役員 営業本部長 室 博（むろ ひろし）が登壇し、運行再開の概要や新たな「食の匠」にご協力いただく目的について発表を行いました。その後、フードコラムニスト門上武司（かどかみ たけし）氏より、新たに加わる3名の「食の匠」（「和彩空間 たち花」立花（たちばな） 秀明（ひであき）氏、Mia paese(ミア・パエーゼ)竹中（たけなか） 厚志（あつし）氏、「hiroto(ヒロト)」廣戸（ひろと） 良幸（よしゆき）氏）をご紹介頂き、紹介PVを放映、そしてリモート中継にて、「食の匠」よりコメントを頂きました。
また、2021年10月から、山陰コース(下り)1日目の新規立ち寄り観光地となる香住の大乗寺について、概要紹介を行いました。

※会場で配布された資料（ニュースリリース）は以下よりご覧いただけます。
https://www.westjr.co.jp/press/article/items/210324_02_mizukaze.pdf

■西日本旅客鉄道株式会社　執行役員　営業本部長　室 博　コメント

運休していました「瑞風」は、必要な訓練を実施の上、4 月 14 日から運行を再開します。運行再開にあたっては、お客様のニーズに対応した、新しいサービスを導入します。

例えば、ご自分のお部屋でレストランの個室のような雰囲気で流れる車窓を見ながらお食事を召し上がっていただきます。また、夕食前には展望車やラウンジカーに分かれて、沈みゆく夕日を眺めながら食前酒をお楽しみいただく「アペリティフタイム」を新たに設けるなど、これまで以上にゆったりと「瑞風」の旅を楽しんでいただきます。

また、感染防止対策についてですが、国内の特急列車では唯一、客室、通路に開閉可能な窓を設置しています。加えて、空気清浄機を搭載するなど、感染対策にも万全を期しております。

「瑞風」は、「美しい日本をホテルが走る～」をコンセプトに西日本に数多くある日本の原風景を舞台に、洗練された「車両」、美しい「車窓」の眺め、「食の匠」による「食事」、沿線の豊かな「自然・歴史・文化」を地域の皆様のご協力をいただきながら、お伝えしてきました。

特に、「食事」については、「食の匠」が監修した沿線の多彩な食材を使用した食事をお楽しみいただいています。「瑞風」で提供している食事は、門上武司氏にプロデュースいただき、監修を沿線の「食の匠」にお願いしています。和食は「菊乃井」村田さん、洋食は「HAJIME」の米田さんに監修していただき、一部の昼食については、山陽山陰の地で、その土地や食材の魅力を発信している沿線の「食の匠」に監修いただいています。なお「瑞風」の食事は、瑞風クルーが車内の食堂車で実際に調理しています。そして「食の匠」の味をお客様に提供するために、瑞風クルーは実際に各料理人の元で研修を行っており、お客様からも実際のレストランと同じ味が「瑞風」の車内で楽しめるということで、高い評価を頂戴しています。

今回、新たに 3 名の料理人が加わることで「瑞風」の「食の匠」は総勢 9 名となります。3 名が加わることで、現在監修いただいている 3 名の「食の匠」は「瑞風」の食事の監修は卒業となりますが、「瑞風」の「食の匠」としては引き続きかかわっていただく予定です。

私たちは、「瑞風」の食を通じて、西日本というエリアの素晴らしさ、そして、その土地や食材の魅力を発信する料理人の活躍を伝えていきたいと思います。そのためにも、今後も「瑞風」の「食の匠」はさらに充実させていく予定です。そして、沿線の料理人が、「瑞風」の「食の匠」から、日本を代表する「食の匠」となり、国内外のお客様が、その味を求めて現地を来訪し、さらに、その土地、食材が広く発信され、また来訪者が増える、そのような循環を目指していきたいと思っていますので、ご期待ください。

■フードコラムニスト　門上 武司氏コメント

今回　新たに「瑞風」の仲間に加わった３名の料理人を紹介させて頂きます。

まず、島根県奥出雲町の「和彩空間 たち花」の立花秀明さんは、日本料理で地域の食材を使い旬の味わいを発信している山陰を代表する料理人です。また地域の生産者とのつながりを大切にし、それらの素材が多方面に広がることに尽力を果たし、料理人を農水省が認定する「料理マス

ターズ」にも選出されました。加えて、研究熱心であり素材はもちろんのことながら調理法についても、科学的なアプローチから考えて、常に新たな知識を得るために様々なネットワークを張り巡らしています。またご自身が育った日本の原風景が残る奥出雲をイメージし、お料理を提供してくれます。

続きまして島根県浜田市「Mia paese(ミア・パエーゼ)」の竹中厚志さんです。竹中さんのイタリア料理は、瑞風が持つ上質な懐かしさに、山陰素材の素晴らしさを重ねることを考えています。そこには山陰の大自然が生み出す雄大さや、それを調理する繊細な技術が見事に重なりあって、類稀なる料理が出来上がってくるのです。食材と向き合う姿勢の鋭さには驚くばかりです。同時に器によって料理の印象が変わるということを熟知されたシェフです。よって盛り付け方も器によって微妙に変化させ、器と料理のマリアージュを感じました。つまり、料理を作るだけでなく、いかにお客様に届けるかを常に考えている料理人なのです。

続きまして広島「hiroto(ヒロト)」の廣戸良幸さんです。フランス料理の廣戸さんは生産者との対話を大切にする料理人です。対話の中から料理に対する思いを育ててゆきます。「より良い素材を仕入れ、適切に調理し、最高の状態で提供する」というのがシェフのコンセプトです。徹底的な素材選びは、かつて私がシェフの料理をいただいた時に感じた生産者への熱い思いは今でも忘れることができません。世間の評価におもねることなく、あらゆる素材に関して自らの目と舌と胃袋を駆使し、その状態を推し量るのです。

今回このような３名の料理人を選んだのですが、この３名に共通することは、料理のことだけでなく、むしろその土地が持つ歴史や文化、人たちの仕事ぶりまで、自分ごととして、考えていることです。地域を知ることが、将来の料理の世界に向かって考えを進め、食の世界を高める３名であります。

料理人にとって大事なのは「眼」と「腕」と「心」という三つ要素です。「眼」は素材をえらびぬくということです。「腕」はその素材を適切に調理すること。「心」はお客様の気持ちになることです。今回、この３つの要素が揃った料理人ばかりですので、素晴らしい「瑞風」での旅をお届けできると考えていますので、ぜひ応援ください。

■新たな「食の匠」　コメント

＜和彩空間 たち花　立花 秀明氏（たちばな ひであき）＞

「瑞風」の料理監修をするにあたり、まず思った事は「瑞風」と言うスペシャルな存在、その中で提供する料理もスペシャルでなければならないと考えました。

例えば、お店で提供する料理ではなく「瑞風」で旅をしなければ食べられない特別な物。また、料理を通じてその土地の地域性や歴史を感じて貰える物。そのようなことから、生産者だけで無く地域の方に協力頂き、お店では売っていない食材を調達し、奥出雲を感じて頂ける献立を考え、そのスペシャルな食材が本来持っている味以上の物を引き出すため、主に水分管理、温度管理に拘り調理しました。

島根県奥出雲町は、たたら製鉄と神話の町です。島根県の山奥に位置する奥出雲町は良質な砂鉄と粘土、そして森の木々と川の水を使って、「たたら」と呼ばれる日本古来の製鉄技術を極めました。自然に囲まれ、盆地が広がり、広大な棚田と悠々とそびえる山々、スサノオノミコトが降り立ったと言われる伝説の地です。

また、2019年には「たたら製鉄に由来する奥出雲の資源循環型農業」が『日本農業遺産』に認定された、日本の原風景が残る田舎です。交通の便は決して良くはございませんが都会では感じることのできない「自然」と触れ合える土地です。奥出雲に足を運んで頂き心も体も癒されていただきたいと思います。
「瑞風」で旅をする、それは私の憧れでもありました。その「瑞風」で旅をするお客様に食を通じて日本の原風景が残る奥出雲の食材、たたら製鉄で栄えた食文化を知って味わっていただけたら幸いです。スタッフ一同、お客様に最高の旅をしていただけるよう努力して参ります。「瑞風」の旅を心ゆくまで楽しんでいただきたいと存じます。

＜Mia paese（ミア・パエーゼ）　竹中 厚志氏（たけなか あつし）＞
島根県浜田市の人里離れた場所で、１日１組で営業している当店の名前、「Mia paese（ミア・パエーゼ)」とは、イタリア語で私のふるさとを意味しています。「ふるさとの上質をつくること」これは私が大切にしている視点です。
私が作る料理は島根県や浜田市で採れる食材をふんだんに使用した料理です。この海と山に囲まれた町には、四季折々の食材がたくさんありますし、生産者との距離が非常に近く「おいしい」を楽しむということでは、とても恵まれた土地です。
この土地で作られるおいしい、を「瑞風」にご乗車されるお客様にお伝えでき、幸せなひとときを過ごすことに少しでも貢献出来れば幸いです。

＜hiroto（ヒロト）　廣戸 良幸氏（ひろと よしゆき）＞
海に浮かぶ牡蠣いかだ、生産量日本一を誇るレモン、良質なお酒など、瀬戸内には全国に誇る素晴らしい特産品がたくさんあります。このような特産品の多くは、温暖な瀬戸内海気候によるものが多いのではないでしょうか。その中でも、拘りのある生産者の方々にお会いして、頂いたよりよい食材を、「瑞風」の中で食べていただくのに一番ふさわしいように適切に調理し、最高の状態で提供する、そんな当たり前の営みを通し、温暖な瀬戸内の気候を生かした食材で「瑞風」のお客様一人ひとりの旅に彩りを添えるような、心に残る一皿をお届けしたいと思っています。

■新たな「立ち寄り観光地」(山陰コース(下り))

「瑞風」の旅では、列車の旅だけでなく、沿線の「自然・歴史・文化」の魅力を伝えるため、立ち寄り観光を組み込んでいます。今回、2021年10月より山陰下りコース、北近畿エリアの立ち寄り観光先が、香住の大乗寺になります。
大乗寺は、通称　応挙寺(おうきょでら)と呼ばれています。その名の通り、江戸時代を代表する絵師である円山応挙(まるやまおうきょ)とその一門の襖絵を数多く保有する名刹です。客殿13室に描かれた165点の襖絵は、すべて重要文化財に登録されています。
「瑞風」の立ち寄り観光では、円山応挙の真筆による襖絵をご鑑賞いただけます。
真筆の襖絵を所蔵している通常非公開の應擧霊寶庫に特別に立ち入り、 副住職の作品解説とともに鑑賞いただきます。
「瑞風」はこれからも、地域の皆さまとともに、沿線の魅力をお客様にお届けしてまいります。

■「TWILIGHT EXPRESS 瑞風」第15期（2021年10月～2022年2月出発分）の販売

＜出発日とコース＞

コース	旅程	運行区間	出発日	
山陰コース（下り） ～画聖応挙と維新の歴史をたどる旅～	1泊2日 片道	大阪　→　下関	10月	23日、30日
			11月	20日
			12月	18日
			1月	15日、29日
			2月	12日
山陰コース（上り） ～神話と自然美に触れる旅～	1泊2日 片道	下関　→　新大阪	10月	―
			11月	1日、15日
			12月	13日、20日
			1月	10日、17日、31日
			2月	14日
山陽コース（下り） ～せとうちの歴史に触れる旅～	1泊2日 片道	新大阪　→　下関	10月	2日
			11月	27日
			12月	4日
			1月	22日
			2月	―
山陽コース（上り） ～せとうちの美を愛でる旅～	1泊2日 片道	下関　→　大阪	10月	4日、18日
			11月	―
			12月	6日
			1月	―
			2月	21日、28日
山陽・山陰コース（周遊） ～西日本の原風景を堪能する旅～	2泊3日 周遊	新大阪　→　新大阪	10月	20日
			11月	10日
			12月	1日、22日
			1月	19日、26日
			2月	16日

TWILIGHT EXPRESS
MIZUKAZE

＜旅行代金(お一人様あたり)(税込み)＞

コース／客室タイプ	1泊2日		2泊3日	
	山陰コース（下り） 山陰コース（上り） 山陽コース（下り） 山陽コース（上り）		山陽・山陰コース(周遊)	
	10月、11月	12月～2月	10月、11月	12月～2月
ロイヤルツイン (2名利用)	355,000円	325,000円	610,000円	560,000円
ロイヤルシングル (1名利用)	415,000円	385,000円	730,000円	680,000円
ザ・スイート (2名利用)	845,000円	815,000円	1,325,000円	1,270,000円

〈募集人数〉
各出発日とも最大28名様となります。

〈参加申込み〉
- 参加申込みは、ホームページまたは郵送にて受付をいたします。
- ホームページでの参加申込みの受付は2021年4月7日（水）10:00より開始し、2021年6月7日（月）17:30を締め切りとさせていただきます。
- 郵送での参加申込みの受付は2021年4月7日（水）より開始し、2021年6月7日（月）を必着とさせていただきます。
- 先着順ではありません。
  ※抽選は2021年6月下旬頃を予定しております
  詳しくは、案内パンフレットの同封物またはホームページにてご確認ください。

＜案内パンフレット請求・参加申込みの受付窓口＞
- 「TWILIGHT EXPRESS 瑞風」公式ホームページ https://twilightexpress-mizukaze.jp/
  (みずかぜで検索)
- 「TWILIGHT EXPRESS 瑞風 ツアーデスク」：0570-00-3250（ナビダイヤル）
  営業時間10:00～17:30
  ［休業日： 水曜日・休日（日曜日及び祝日含む）・年末年始（12/30～1/3）］